

Lachs mit Tomat-Schnittlauchsauce

dg: gut

Zuerst die Sauce bereiten.

2 Personen

Sauce

1 Schalotte, fein gehackt

1 Tomate, Haut abgezogen, entkernt, gewürfelt

15 g Schnittlauchröllchen

30 g Butter, kleingewürfelt, kalt

3 Klötzli Fischfond, la cuisine

1 dl Chablis

4 cl Noilly Prat

5 cl Rahm

Salz & Pfeffer

Schalotten in 1 EL Butter ohne Farbe anschwitzen.

Tomatenwürfel zugeben und dünsten.

Fischfond, Weisswein und Noilly zusammen auf einen Film reduzieren.

Rahm zugießen.

Mit Tomaten-Zwiebeln, Butterwürfel im Mixer mixen. Beiseitestellen.

Vor dem Servieren nochmals erhitzen abschmecken und Schnittlauch einstreuen.

2 Lachsscheiben à 140 g

Öl od. Butter, für Gratinform

Salz & weisser Pfeffer

Im Ofen Grillfunktion einstellen.

Gratinform einfetten, mit Salz & Pfeffer bestreuen.

Escalopes auf 1.5 cm Höhe plattieren, in die Form einlegen, oben salzen & pfeffern. Pro Seite 2 Minuten knapp am Grill garen.

Zusammen servieren.